

## Gekochte Eier in Kräuter Sahne - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

1 1/2	kg	Spargel, weiß, Wasser, Fondor
1	Essl.	Zucker
1	Teel.	Butter
1		Zitrone, unbehandelt
1		Orange
1		Chilischote
1	Bund	Koriander
4	Essl.	Zucker
4	Essl.	Wasser
125	ml	Spargelwasser
		Würzmischung
1	Pack.	Sauces Hollandaise

### Anleitung:

Past hervorragend zu Nudeln .

Zubereitungszeit: 40 Min.

1. Spargel waschen, schälen und in Drittel schneiden. Dicke Spargelstangen der Länge nach halbieren.
2. Wasser mit Fondor und Zucker zum Kochen bringen. Butter und Spargel zugeben und 4 Min. garen. Spargelstücke auf einem Sieb abgießen, das Spargelwasser auffangen.
3. Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Orange auspressen. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Ringe schneiden. Koriander waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden.
4. Zucker und Wasser in einer großen Pfanne zum Kochen bringen und so lange kochen, bis der Zucker karamellisiert.
5. Spargelwasser zugießen. Spargelstücke, Chilischote, Zitronenschale und Zitronen- und Orangensaft zufügen. Alles ca. 6-8 Min. kochen. Kurz vor Garzeitende den Koriander unterrühren. Mit Würzmischung würzen und abschmecken.
6. In einem TopfSauces Hollandaise heiß werden lassen.
7. Den Spargel auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

Servieren Sie dazu Rehragout oder Schmorbraten.

ErnährungsinfoJe Portion: B: 1555 kJ (373 kcal)N: E 10g, KH 41g, F 18g